53e Année. — N° 37 13 Septembre 1936

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Au vignoble. La pourriture grise et la Noble. — **P. Degrully** : L'échelonnement ; — Le raisin de table dans le monde ; — Distillation anticipée par imputation sur les prestations 1936-1937 ; — A la Commission internationale d'agriculture ; — Statistique de récoltes ; — Le cheptel vivant 245
H. Duport. — La situation dans l'Ain 252
Pierre Larue. — En Espagne : Le vignoble de Jerez (Andalousie) 252
G. Bènes. — Prix du vin : Dix francs sont-ils suffisants ? 256
E. Nègre. — Procédés de préparation et de conservation des jus de raisin 258
M. Quittançon. — Situation sanitaire du vignoble dans le Rhône 260
N. — Le Congrès de la Confédération des Associations viticoles de Bourgogne ... 262
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Syndicat des vignerons des Côtes-du-Rhône — Ecole d'Ecully. — Ecole d'Ondes. — Ecole d'Hyères 263
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » (Edition du Midi) sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

Au vignoble. — La pourriture grise et la Noble

Le temps. — Depuis la semaine dernière, des averses orageuses sont tombées dans toutes les régions viticoles de la France ; mais d'importance très variable. Par endroits, se succédant pendant toute une journée et donnant une grande masse d'eau, elles ont mis fin, dans le Midi de la France, aux effets d'une sécheresse prolongée. Ailleurs, moins fréquentes, isolées, et de peu de durée, elles n'ont fourni qu'un arrosage superficiel, dont le vent soufflant du nord n'a pas tardé à faire disparaître les bienfaits. Enfin, certaines zones n'ont reçu aucune pluie.

Où elles ont été abondantes, les vignes ont repris de la fraîcheur qui leur est habituelle, les feuilles sont redevenues actives et, sous la poussée de l'eau envoyée par les racines ou maintenue dans la souche par un ralentissement de l'évaporation, les raisins se sont gonflés et ont continué leur maturation à une allure plus rapide.

Peu ou très abondantes, ces pluies vont accroître légèrement la quantité — et, surtout, la qualité.

Au moment où nous écrivons, 7 septembre, le beau temps est revenu, mais plus froid ; les grillages ne sont ici plus à craindre.

En Algérie, les vendanges battent leur plein, même dans la Mitidja, favorisées par le beau temps. Les premiers moûts provenant souvent de vendanges cochylisées et devant être enlevées rapidement laissent encore à désirer. Mais on compte que les rentrées de cette semaine donneront une qualité tout à fait satisfaisante. Par contre, quantité très réduite. En Oranie, la maturation s'effectue régulièrement chez les vignes normales, mais non sur celles qui ont souffert du mildiou. On se plaint des attaques de l'Altise.

Dans le Sud-Ouest, Gironde, Gers, etc. — Si la température du mois d'août a été inférieure à la normale, elle s'est relevée, et a atteint des degrés élevés dans les premiers jours de septembre 30°-32°. La maturation des raisins a été ainsi favorisée, et s'est continuée jusqu'à ce jour dans de bonnes conditions, malgré quelques grillages sans importance. On craint cependant la pourriture grise et si un temps humide revient, que le degré glucométrique soit un peu faible, aussi demande-t-on que le droit de sucrage soit accordé à la Gironde, comme aux départements du Centre, à l'Alsace, etc. — Prix en hausse.

Le beau temps a aussi amélioré les apparences de la récolte dans le Centre et l'Est de la France. On envisage évidemment un rendement déficitaire, mais une qualité meilleure qu'on ne l'espérait. — Voir plus loin la note relative au Beaujolais.

La pourriture grise. — Ce qui est à craindre, si les pluies devenaient plus fréquentes, c'est la pourriture grise. Cette maladie, très redoutée des vignerons au moment de la vendange, attaque les grappes encore bien vertes avant, pendant et après la floraison, avant et pendant la maturation. Par printemps très humide, elle détruit la récolte tout comme le mildiou de la grappe. Elle fait disparaître les fleurs, les grains et même les rafles. Elle a été si fréquente et si grave dans les Charentes, qu'elle a amené le remplacement de la Folle-Blanche par le St-Emilion ou Ugni blanc. Je ne dis pas que la qualité des eaux-de-vie y a gagné.

Pendant la véraison, elle est tout aussi redoutable. Les rafles ne sont guère attaquées directement. Mais les grains le sont ; et ils le sont encore plus indirectement quand ils ont été atteints par la Cochylis ou l'Eudémis. Par le trou de pénétration de ces insectes dans les grains pénètre aussi, si le temps est humide, le champignon qui cause la pourriture grise, le Botrytis cinerea ; et là, trouvant un milieu sucré

très favorable à sa croissance, il détruit l'intérieur du grain, le vide en quelque sorte et le dessèche.

Les pertes de ce chef sont parfois très considérables, elles s'ajoutent à celles dues à l'action directe des deux insectes.

L'attaque directe du grain intact est plus difficile. La peau offre une résistance qui est loin d'être négligeable, qui est d'autant plus marquée que la peau est elle-même moins distendue. Les grains gonflés par la pluie ont une peau si mince qu'elle se fend sous la poussée du contenu liquide et d'autant plus rapidement que l'eau pénètre, elle aussi, plus rapidement, ce qui arrive après les pluies précédées d'une longue sécheresse.

Une fois dans le grain, intact ou non, le parasite se développe rapidement, détruisant le sucre, s'il y en a, et pompant l'eau interne pour la rejeter dans l'atmosphère. Et deux cas peuvent se présenter : ou bien le pompage est tel que le grain perd plus d'eau qu'il n'en reçoit des racines, il se flétrit peu à peu, son contenu se concentre et devient plus sucré ; ou bien, si c'est l'inverse, le grain reçoit plus d'eau qu'il n'en perd, et alors il reste relativement gonflé, de plus en plus aqueux, de plus en plus favorable au parasite qui détruit tout le sucre. On a cité autrefois le cas de vendanges cueillies dans ces conditions qui, au décuvage, ont donné des vins sans alcool.

*
* *

La pourriture noble. — Voilà le mauvais côté de la pourriture grise. Mais elle en a aussi un bon pour certaines régions tout au moins. C'est que s'attaquant à des grains riches en sucre, à peau résistante, Sauvignon, par exemple, Riesling, Chardonnay, Melon, etc., sous un climat plutôt froid, son développement devient plus lent ; elle se borne à concentrer le contenu du grain, qui devenant ainsi parfois très riche en sucre, donne les vins liquoreux : Sauterne, Anjou, Rhin que l'on connaît.

Ce rôle améliorant, la pourriture grise ne peut guère le remplir dans les pays chauds et secs que très exceptionnellement. Les grains s'y concentrent tout de même, à la manière des raisins secs, mais ils n'ont pas subi cette action bienfaisante de la pourriture grise, qui en fait la pourriture noble.

*
* *

Comment combattre cette maladie, qui a encore d'autres manifestations sur lesquelles nous auront peut-être à revenir ? 1° Voici :

D'abord écarter des grappes l'humidité prolongée ; donc effeuillage, léger toujours, pour qu'elles sèchent très vite par exposition à l'air ; où

l'enlever avec une poudre asséchante, par exemple, une poudre à deux fins de plâtre cuit, et de 10 o/o de sulfate de cuivre. 2° Combattre la Cochylis-Eudémis par les moyens connus *actuellement*, poudrage avec une poudre à base de Rotenone ; vendanger de bonne heure.

Dans les régions en retard, froides, etc., le champignon qui cause la pourriture pourrait être aussi combattu par l'application d'une bouillie cuprique mouillante, qui recouvre de cuivre tout le grain et empêche ainsi la germination et la pénétration des spores du parasite. L'efficacité du cuivre est certaine. Elle a été établie par des expériences de traitement des grappes un peu avant la véraison, faites, il y a bien 35 ans, dans les Charentes. Le produit mouillant était du savon. Il avait l'inconvénient de trop enrober les grains et d'empêcher, par une asphyxie lente, leur maturation. Aujourd'hui la plupart des mouillants employés n'ont pas cet inconvénient.

Voilà ce qui peut être fait encore avec profit dans les vignobles des régions froides et pluvieuses.

Mais dans le Midi de la France, en Algérie et autres pays chauds, si la Cochylis et l'Eudemis sont intervenues, il n'y a, en ce moment, qu'à vendanger le plus vite possible.

Même après la récolte, ce parasite reste dangereux. Il sécrète, en effet, une diastase oxydante qui, passant dans le vin, le fait « *casser* ». C'est la casse brune. Tous nos œnologues connaissent bien cette altération des vins ; et ils ont dit ici comment elle pouvait être évitée. Nous renvoyons nos lecteurs à leurs communications.

L. Ravaz.

L'Echelonnement

Déférant au vœu formulé le 25 juin dernier par la Commission consultative interministérielle de la viticulture, en ce qui concerne la continuation de la régularisation des apports sur le marché par la pratique de l'échelonnement, et sur le rapport de la Commission de la coordination pour l'application de la législation viticole qui a estimé nécessaire d'établir une absolue indépendance entre les mesures visant la prochaine récolte et celles, afférentes aux stocks des campagnes antérieures, le Gouvernement, adoptant ces conclusions, a promulgué à la date du 27 août, le décret que nous avons publié dans notre dernier numéro.

Ainsi, toute quantité de vin de la récolte 1935 ou des récoltes antérieures, actuellement disponible pour la vente ne pourra, en aucun cas, se trouver à nouveau immobilisée au titre de l'échelonnement relatif à la récolte de 1936.

En ce qui concerne les vins de la récolte pendante, la Commission a préconisé, pour éviter, dès l'ouverture de la campagne, tout encombrement du marché susceptible d'influencer défavorablement les mercuriales, de limiter les possibilités de vente de chaque producteur au dixième des quantités non bloquées. Bien entendu, ainsi que le prévoit l'article 8 précité, un minimum de 100 hectolitres par exploitation sera laissé à la disposition des récoltants.

Aux termes du décret du 12 juin dernier, la libération d'une nouvelle tranche de la récolte de 1935 ne pourra être édictée que lorsque sera atteint le cours de 9 fr. 50 le degré hectolitre. Tant que cette condition ne se trouvera pas remplie, le reliquat des stocks existant à la propriété ne pourra être mis à la disposition du commerce.

En ce qui concerne la campagne 1936-1937, l'enregistrement du cours de 10 fr. entraînera l'ouverture d'une nouvelle tranche dont l'importance sera déterminée d'après les circonstances et les conditions générales du marché.

Le Raisin de table dans le monde

Sous ce titre, M, Douarche, directeur de l'Office International du Vin et président de l'Union Internationale des Stations uvales, vient de publier une étude des plus intéressantes situant la question à la veille du Congrès International de Tunis. Les statistiques fournies par l'auteur montrent que si certaines nations, comme l'Italie et la Bulgarie, ont obtenu ces années dernières, d'excellents résultats, il en est d'autres, où l'on peut et doit faire mieux — à commencer par notre propre pays.....

Il résulte en effet des chiffres recueillis par l'Institut International d'Agriculture de Rome et par l'Office International du Vin, que 357 millions de quintaux de raisins ont été récoltés dans le monde. Sur ce total, *quarante-et-un millions* de quintaux seulement ont été consommés sous forme de raisins frais ou secs — et *trois cent seize millions* ont été transformés en vin.

La disproportion entre les deux genres d'utilisation est grande. Si l'on pouvait tant soit peu accroître la consommation du raisin sous sa forme de — fruit — le marché du vin en serait peut-être d'autant dégagé.

Souhaitons que les efforts de M. Boujol, qui vient de succéder à M. Nougaret, soient, comme ceux de son prédécesseur, couronnés de succès.

Nous relevons, en effet, pour le passé, les quantités croissantes suivantes pour la France :

	Moyenne 1925-1929	Moyenne 1930-1933	1934
En milliers de quintaux	1.092	1.090	**1.730**

Distillation anticipée par imputation sur les prestations 1936-1937

Des distillations en vue de la production des alcools de prestation de la prochaine campagne peuvent être opérées, dès maintenant.

S'il s'agit de vins libres de blocage, les quantités envoyées à la chaudière pourront, soit servir à l'atténuation du blocage imposé éventuellement à la production en 1936-1937, soit être inscrites au crédit de comptes spéciaux dit de déblocage à ouvrir à cet effet :

« Comme précédemment, ces comptes pourront être chargés — à l'exclusion des vins assortis d'une appellation d'origine contrôlée et dispensés, à ce titre, du blocage — de toutes les quantités de vin passées à l'alambic pour fournir des alcools de prestation (vins loyaux et marchands ou anormaux : vins issus de cépages interdits ; vins récoltés dans les régions de Cognac ou d'Armagnac, ou en dehors de ces régions).

Dans le même esprit, les marcs et autres déchets de vinification devant servir à la production de la première partie des fournitures obligatoires, pourront également être distillés dès l'ouverture de la période des vendanges. Bien entendu, les alcools viniques obtenus ne devront pas faire l'objet de cessions entre récoltants ; ils pourront seulement être remis à l'Etat pour le compte de leurs producteurs. Il en ira de même pour les alcools de vin, distillés avant la publication du décret ordonnant la distillation obligatoire ou autorisant les livraisons anticipées.

Dans cet ordre d'idées, des précautions supplémentaires s'imposent pour les alcools viniques. Afin de s'assurer que les fournitures de l'espèce ne porteront pas sur une quantité d'alcool pur supérieure à celle représentée par les apports individuels, les employés exerçant les distilleries devront ouvrir, au nom de chaque producteur intéressé, un compte d'ordre chargé de la richesse alcoolique de ses marcs, lies et autres déchets » (1).

Il est du reste utile de rappeler, en ce qui concerne les marcs, l'article 11 du décret du 30 juillet 1935 et ainsi conçu : « Est interdite la distillation des marcs de raisin ne renfermant pas, par 100 kgs, 4 lit. 60 d'alcool pur dans les régions où le degré minimum est fixé à 10° au moins ; 3 lit. 75 d'alcool pur dans les régions où le degré minimum est fixé à 8°5 au moins et 3 litres d'alcool pur dans les autres régions.

(1) Lettre autographiée des *C. I.* n° 2.117 du 4 août 1936.

A la Commission Internationale d'agriculture

La Commission internationale d'agriculture, organe exécutif de l'Union internationale des Associations agricoles, a tenu son Assemblée générale à Oslo et à Lillehammer (Norvège), dans la dernière semaine de juillet.

Dans la séance de clôture à Lillehammer, la Commission adopta *quatre résolutions.*

« Dans une résolution relative au « *problème de l'alimentation* », l'Assemblée générale exprime sa gratitude à la Société des Nations d'avoir décidé de soumettre cet important problème à un examen approfondi. Elle estime toutefois qu'une part plus importante devrait être faite à l'agriculture en général, et aux organisations agricoles en particulier, dans les Comités d'étude de cette question et elle fait sienne certaines réserves formulées par les représentants de l'agriculture au sein du Comité mixte. — La résolution concernant le « *crédit agricole* » souligne l'importance d'établir des formes de crédit répondant mieux aux besoins de l'agriculture moderne et l'intérêt de les faire adopter par les banques d'émission. Touchant les *congés payés en agriculture*, la résolution de la C. I. A. estime que le moment est venu où le principe de cette mesure doit être consacré par les législations nationales, sous réserve de son adaptation aux conditions particulières de l'agriculture et des différents systèmes d'exploitation, adaptation qui nécessite la collaboration des Associations et Institutions professionnelles agricoles. Dans une dernière résolution, la C. I. A. constate l'étendue, angoissante du « *chômage agricole* » dans certains pays, qui atteint non seulement les ouvriers salariés, mais aussi une grande partie de la population paysanne elle-même. Elle charge le bureau d'étudier de plus près cette question ».

Statistique de récoltes

Le *Journal officiel* du 23 août publie la statisque définitivement arrêtée des récoltes des céréales :

DÉSIGNATION DES RÉCOLTES	SUPERFICIES CULTIVÉES			PRODUCTION		
	1913	1934	1935	1913	1934	1935
	hectares	hectares	hectares	quintaux	quintaux	quintaux
Froment	6.542.230	5.404.120	5.362.640	86.919.050	92 129.060	77.551.620
Méteil	123.050	74.400	72.530	1.490 640	982 420	921.610
Seigle.....	1.175.710	685.360	674.970	12.714 750	8 378 210	7.460 750
Orge	760.205	732.490	723.270	10.437 600	10.340.730	10.260.570
Avoine	3.979.270	3.322.400	3.278.440	51 826.010	43.844 110	44 555.280

Par rapport à 1913, les surfaces, sauf pour l'avoine, sont en large régression.

Si la production de l'orge se maintient à peu près au même niveau, il n'en va de même des autres, qui, exception faite pour le blé en 1934, marquent toutes un recul assez important.

Le cheptel vivant

Le même numéro de l'*Officiel* fournit l'état comparatif du cheptel pour les années 1913-1934-1935.

		1913	1934	1935
		têtes	têtes	têtes
Espèce	chevaline...	3.222.080	2.837.750	2.810.000
—	mulassière..	188.280	125.780	123.020
—	asine	356.310	219.760	210.590
—	bovine.....	14.787.710	15.704.480	15 669.660
—	ovine.....	16.131.390	9.571.360	9.558.090
—	porcine	7.035.850	7.043.880	7.043.316
—	caprine	1 434.970	1.405.310	1.316 040

A part l'espèce bovine, toutes les autres sont en diminution.

P. Degrully.

LA SITUATION DANS L'AIN

Dans le Bugey : « La récolte en vin pour 1936 sera désastreuse dans le Bugey. Ayant expertisé les dégâts causés par la gelée dans les environs de Belley, je puis annoncer que la perte dans quelques communes, en particulier Lavours, les hameaux de Coron et Bilignir, sera presque totale. Après la gelée du 19 avril, les repousses, dont quelques-unes étaient à fruits ont été attaquées par le mildiou, qui, malgré des sulfatages répétés, n'ont pu arrêter l'invasion du terrible parasite.

Dans le Bas-Bugey, Vaux, Lagnieu, les coteaux en général plantés en mondeuses ont un peu mieux résisté, il y aura demi-récolte. Mais en général, dans l'ensemble de l'arrondissement de Belley, le déficit sera des trois-quarts.

H. Duport (Ain).

EN ESPAGNE

LE VIGNOBLE DE JEREZ (ANDALOUSIE)

Jerez est la capitale continentale de la province de Cadiz, Cadix (ou Gadiz), étant presque une île de marais salants et non viticole gardée du côté de la terre ferme par la forteresse marine de San Fernando, le Brest plat espagnol.

Ce sont les observatoires de San Fernando et Séville entre lesquels s'étendent les vignobles qui enregistrent le climat, réserve faite de l'humidité en ces stations.

Depuis le seizième siècle, même avant celui de Porto, le vin de Xérès fut réputé en Angleterre, c'est pourquoi nous donnons un lexique trilingue pour certains mots.

L'orthographe de Jerez est d'ailleurs des plus curieuses. En Andalousie le j se prononce en soufflant ou plutôt en faisant exploser de l'air comprimé de chaque côté de la langue retirée au fond de la bouche. Il faut tâcher aussi de parler de la trachée comme les arabes. Ainsi se confondent les J, les G, les Q, les X, les Ch. On pourrait orthographier Qibraltar, Chibraltar, Jibraltar, Xibraltar si on relevait au son un Andalous.

On écrit don Quijote, don Quixote et don Quichotte.

Pour Jerez ces déformations orthographiques sont réelles. Les français écrivent Xérès. Les anciens écrivaient Céret, les anglais écrivent Sherry et prononcent Cherri, ce qui permet de distinguer de la cerise : Cherry prononcé Tcherri, et de confondre les liqueurs ! En Irlande nous avons vu : Gerez.

Lexique œnotechnique

Yema, moût tiré du premier pressurage.

Arrope, mostillo, moût cuit, concentré au tiers environ.

Colore y pantomina, moût surcuit, arrope réduit aux deux tiers d'où couleur noire et amertume du caramel.

Mosto apagado (portugais abafado), moût étouffé, fermentation arrêtée par procédé physique ou chimique autre que l'alcool, par exemple, par sulfitation.

Vino generoso seco (dry) : vin généreux, sec ;
— dulce (sweet) : doux ;
brown (browu) : brun ;
palo (pale) : clair ;
ambar (tawny) : ambré ;
añejo ou viejo (old) : vieux ;
viejisimo (veryold) : très vieux ;
Oloroso : parfumé ;
N. P. U. : non plus ultra, rien au-dessus.

Vino de misa : vin de messe ;
de altar (altar) : vin d'autel ;
para consacrar : pour la consécration ;
en cascos (in wood : en fûts ;
embotellados (bottled) ; en bouteilles ;
bodega (bodega) : chai ;
uva (grape) : raisin ;
racimo : grappe ;
pasa : raisin sec (et aussi panse, cépage à sécher) ;
pago : clos, domaine viticole.

Unités : bota (botte) : 500 litres, media (1/2) et cuarta (1/4) ;
barrils de 1 arroba (arrobe : 16 litres) à arrobes.
La peseta valait 2 fr. 05 en mars 1935.

Le milieu physique

La Province de Cadix constitue un département de l'Andalousie. Elle possède un demi-million d'habitants dont la moitié peuplent les villes et les

ports de la côte Atlantique lesquels renferment tous des bodegas d'exportation.

Ce sont, du Sud au Nord : Algeciras et Tarifa en vue du Maroc, un peu en dehors de la zone des vins de Jerez.

Viejer, sur le rio Barbato descendant de la Sierra, de Ubrique (1 000 m.), où se trouvent les restes de l'ancienne forêt d'Abies Pinsapo et la ville de Ronda, la Constantine andalouse.

Puis Conil sur le rio Salado et Chiclana de la Frontera entourée de salines.

Le bassin de ces rivières du sud est surtout calcaire plus ou moins rocheux. Le crétacé domine. Ensuite les ondulations s'amollissent dans les terrains tertiaires marneux. Les altitudes ne dépassent guère 400 mètres autour du bassin du Guadalete (gua : rivière) qui constitue le cœur viticole de la province autour d'Arcos de la Frontera, Medina-Arkosch des Maures. Une medina est une place forte.

Le Guadalete se jette dans la baie de Cadiz à Puerto de Santa Maria (Port Sainte-Marie) ou « el Puerto » tout court ; situation parallèle à celle de Porto à l'embouchure du Douro Certaines bodegas de Puerto de Santa Maria sont anglaises ; celles de Jerez (à 17 kilomètres', sont espagnoles. Nous n'avons pas entendu dire que d'autres nations soient intéressées comme à Porto.

En suivant la côte vers le Nord, on passe à la falaise de Rota, localité célèbre par ses vins rouges dits « tintillos » n'ayant pas le caractère des Jerez mais des « Bourgogne », et on arrive au coteau de l'embouchure du Guadalquivir occupé par San Lucar de Barrameda. On y cultive également la vigne en terrains salés

Les ports de San Lucar et Bouanza exportent les vins par les navires descendant de Séville à travers les « Marismas ». Marais immenses que ne franchissent ni chaussées ni voies ferrées et qu'on est en train de coloniser.

L'épithète « de la Frontera » (de la frontière), ne s'applique pas au voisinage de la frontière portugaise. Il existe près de celle-ci, dans la province de Badajoz un Jerez de los caballeros (des chevaliers). En Andalousie, il s'agit de la frontière reconquise sur les Maures au treizième siècle. Elle est jalonnée par des forteresses (médinas) aux crus souvent réputés comme le sont aussi au sud de Cordoue, Montilla et Aguilar de la Frontera,

Pour aller de Jerez à la frontière portugaise (embouchure du Guadiana), il faut faire le tour par Séville et Huelva, soit un trajet de 270 kilomètres. Le vignoble de Jerez est à près de mille kilomètres du vignoble du Douro. Il n'y a aucun contact entre eux sauf par les maisons importatrices d'Angleterre et de France.

Le Climat. — La province de Cadix reçoit 500 à 750 millimètres d'eau, la quantité de pluie augmentant avec l'altitude. Le ciel est clair au moins 250 jours par an. Il fut couvert et même pluvieux pendant plusieurs jours, lors de notre visite en février 1935. Il gèle rarement.

La vigne est indifférente à ce climat hivernal qui ne fait que simplifier les travaux, il n'en est pas de même de l'olivier, culture privilégiée de l'Andalousie.

Il lui importe de profiter surtout de l'eau du sous-sol et de la rareté des pluies de juin à septembre, 36 millimètres, donc absence presque totale en juillet et août.

Durant ces quatre mois, l'évaporation est considérable même à San-Fernando entre la baie de Cadix et l'Atlantique, elle atteint 890 millimètres sur un total annuel de 1.600 millimètres.

Le climat de l'Andalousie se rapproche de celui des côtes de l'Afrique du Nord. En dehors de la côte Gaditane (de Cadix), il est méditerranéen et non Atlantique.

Les sols. — La vigne est ubiquiste quant au sol. Elle pousse partout. Dans les terres profondes des coteaux marneux en climat favorable, elle pousserait même trop vigoureusement. On voit des sarments ayant une circonférence de 7 à 8 centimètres à la base en fin de saison !

Dans les coteaux tertiaires de Jerez, le sol est souvent constitué par des terrains dits de *bujeo*. argiles se fendant sous la sécheresse et renfermant jusqu'à 14 pour cent de calcaire. On sait que ces fissures ne sont plus taxées d'infertilisantes puisqu'elles provoquent le délitement des éléments minéraux et au lieu et place des gelées, et qu'elles absorbent avidement les premières pluies. Néanmoins, la vigne est peu cultivée sur ce type de sol.

Le flanc de nos coteaux est souvent composé d'argiles blanches (*barros blancos*) renfermant jusqu'à 50 et 60 pour cent de calcaire. C'est le domaine de la vigne greffée sur les hybrides de Rupestris.

Au-dessus les *albarizas*, terres blanches renferment encore plus de cal-

caire. Elles forment des sommets dénudés ou bien seraient plantées en hybrides de Berlandieri.

Ces coteaux appartiennent surtout aux terrains miocènes.

Autour de Chiclana de la Frontera, la vigne descend sur les terres rouges rappelant les « hamri » du Maroc et appartenant sans doute au pliocène.

La rive des Marais du Guadalquivir est parfois formée de terres noires céréalifères et non viticoles, sans doute la vigne s'y emballe trop pour donner du bon vin et même pour donner du vin. D'après M. del Villar, ces terres fortes se forment surtout sur les grès calcaires.

Sur les dunes ou « Arenas Gordas » de la côte du Guadalquivir, on cultive dans des jardins en cuvette jusqu'à atteindre l'eau douce, un peu comme dans les sables du Sahara. Ces vignobles en « navazos » ne craignent pas le phylloxéra. Mais en dehors de la banlieue des ports, ces établissements sont de plus en plus abandonnés.

Les sierras entourant les bassins viticoles sont dominées par des friches dites « calveros » (chauves) où les buissons espacés absorbent toute l'humidité disponible laissant entre eux le sol dégradé. C'est un paysage méditerranéen.

Dans l'ensemble, la province de Cadix renferme assez peu de vignes : dix mille hectares. Les autres provinces andalouses en ont même un peu moins, alors que les provinces (départements) castillanes renferment chacune 25.000 à 50.000 hectares et les provinces catalanes 60.000 à 110.000 hectares.

Mais les vins généreux dominent au Sud... ce qui oblige du reste les Andalous à consommer de l'eau, de l'huile et des oranges.

(*à suivre*) Pierre Larue.

PRIX DU VIN

DIX FRANCS SONT-ILS SUFFISANTS ?

Dix francs du degré propriété pour les vins loyaux et marchands sont établis comme point de départ de la campagne 1936-1937.

Ce prix est-il suffisant pour sauver la viticulture de la ruine ?

Laissons aux chiffres le soin de répondre.

Il résulte de plusieurs comptabilités régulièrement tenues que pour une production normale de 85 hl. à l'hectare d'un vin du type courant 10 degrés, il faut dépenser 60 francs par hecto, pour les seuls frais d'exploitation, compte non tenu des amortissements.

Calculons sur 1.000 hectolitres de production nous avons :

Recettes 1.000 hectolitres à 100 fr., soit 10° à 10 fr.	=	100.000 fr.
Dépenses 1.000 hectolitres à 60 francs.....	=	60.000
Bénéfice brut.....		40.000 fr.

Situation normale qui permet au viticulteur de faire ses affaires en toute sécurité.

Mais s'il y a blocage du 1/3, nous avons 1.000 hl. — 333 = 667 hl. qui seuls vont au marché et qui donnent une recette de..... 66.700 fr.

Les 333 hl. bloqués et distillés en mettant le prix net de l'alcool à 400 francs donnent..... 13.300

Recette totale.....	80.000
Dépense.....	60.000
Recette brute.....	20.000 fr.

nettement insuffisante et qui laisse le viticulteur en perte.

Si la récolte est déficitaire, ce qui sera le cas cette année, admettons du 1/3, le viticulteur n'aura pour la vente que 667 hl. qui donneront une recette brute de..... 66.700 fr.

contre une dépense de..... 60.000

Bénéfice brut.....	6.700 fr.

qui continuent la ruine du viticulteur.

De l'examen des trois cas ci-dessus, il ressort que le prix de 10 fr. le degré n'est avantageux que lorsque le viticulteur obtient sa récolte normale et qu'il peut en disposer entièrement. Dans les deux autres, cas, il est nettement insuffisant.

Pour sauver la viticulture de la ruine, il faut que pour une production normale de 1.000 hl. à 10° qui nécessite un débours annuel de 60.000 francs, corresponde une recette brute de 100.000 francs.

Pour atteindre ce chiffre de base, il faut, en cas de blocage et de distillation, que le prix de l'alcool de prestation soit fixé de telle sorte qu'il compense l'écart compris entre la recette provenant de la vente du vin libre et 100.000 francs.

En cas de récolte déficitaire, le prix de vente du vin doit compenser la valeur du déchet. Dans les cas qui nous occupent le premier seul est normal. Dans le deuxième le prix de l'alcool de prestation doit être porté à 1,000 francs les 100 degrés. Dans le troisième cas, le prix du degré hecto doit s'élever à 15 francs.

De prime abord, le prix de 10 francs le degré paraît enchanteur, les chiffres viennent de nous prouver que la chose est vraie seulement une fois sur 3.

Mais les calculs ci-dessus sont établis suivant les prix de ces deux dernières années et voici que des augmentations viennent de l'application des nouvelles lois sociales. On peut tabler d'ores et déjà sur 25 o/o d'augmentation sur les frais de production de 60.000, ils passeront à 75.000 fr.

Normalement la recette doit s'élever de 100.000 à 120.000, pour que le viticulteur soit posé sur le même plan que les autres professions, faute de cela la viticulture continuera à glisser sur la pente de la ruine.

Il y a donc lieu de ne pas se laisser hynoptisér par le prix de 10 francs le degré, mais la sagesse commande à nos dirigeants d'établir un barême des recettes en rapport constant avec les dépenses ; barême qui doit jouer automatiquement pour laisser un peu de quiétude au vigneron et ne pas rendre stérile l'œuvre de redressement commencée.

G. Bènes,
Château de Saiquedi,
Saint-Lys (Haute-Garonne).

25 août 1936.

PROCÉDÉS DE PRÉPARATION ET DE CONSERVATION DES JUS DE RAISIN (1)

Avenir

Nous ne voudrions pas que de cet exposé aride de la valeur alimentaire et thérapeutique, et des procédés de conservation du jus de raisin, résultent, pour nos lecteurs, des impressions d'ordre nutritif, médical ou technique seulement.

Ce liquide se rencontre tel que dans la nature ; ce n'est, malgré la richesse de sa composition et de ses propriétés, ni une de ces boules alimentaires avec lesquelles certains esprits pensaient voir bientôt nourrir l'humanité, ni un produit pharmaceutique.

Les producteurs ont la prétention d'offrir aux consommateurs, à n'importe quelle époque de l'année, du jus de raisin comparable à celui que l'on peut faire écouler de la grappe à l'époque des vendanges.

Cette boisson, a-t-elle des chances de plaire ?

Alors qu'une belle grappe de raisins rouges ou dorés, dont la fraîcheur et la pruine ont été respectées, est toujours agréable à l'œil et fait venir l'eau à la bouche, l'agrément que procure son jus, séparé des pellicules et des pépins, si frais soit-il, est parfois discuté.

Cela vient-il de ce que l'habitude de le consommer ainsi n'est pas encore suffisamment enracinée chez le consommateur ? Peut-être est-ce que la mode changeante, et pourtant si tyrannique, ne lui a pas encore été favorable ?

Il est probable que la raison doit en être cherchée surtout dans le fait que le jus de raisin frais, tel qu'on peut le produire et le conserver actuellement, est mal connu ; peut-être n'a-t-on d'ailleurs pas mis sur le marché des jus dont la qualité convenait à la consommation en nature.

Il y a quelques années seulement, en effet, on ne pouvait confondre cette boisson avec le jus qu'on venait de retirer par foulage et pressurage de quelques grappes de raisins : un goût de cuit ou d'anhydride sulfureux, parfois un excès de sucre, enlevait au consommateur toute impression de « revenez-y ».

Il n'en est plus de même aujourd'hui ; c'est ce que la propagande, organisée par différents groupements (Office international du vin, Fédération française des Stations uvales) avec le concours du corps médical, tâche de répandre de différentes manières : congrès, conférences, publications, films, affiches, tracts, journées et semaines du raisin et des fruits. Les résultats sont déjà très encourageants : la consommation s'accroît, dans les grandes villes surtout.

Le jus de raisin peut être offert aux repas ou au café comme boisson rafraîchissante, aux buveurs de vin eux-mêmes.

De tous les jus de fruits, c'est celui dont on se lasse le moins, car il a un caractère moins marqué que les autres ; sur le moment, il peut être moins apprécié qu'un jus de pomme ou d'orange, mais on en boit plus volontiers davantage.

Coupé d'eau de Seltz, il est particulièrement apprécié ; il est alors pétillant, très désaltérant.

---

(1) Voir p. 236.

Bien froid, il est « apéritif » ; « on n'a pas l'impression qu'il est dépouvu d'alcool, dit le docteur Dauphin. »

Il peut atteindre, d'autre part, une clientèle différente de celle qui consomme le vin, puisque, ne contenant pas d'alcool, le jus de raisin ne se trouve pas défendu aux musulmans, ni redouté des adeptes aux ligues anti-alcooliques. Il est particulièrement apprécié par les femmes, les enfants et les vieillards.

En France, on n'en produit actuellement que 20.000 hectolitres environ ; la consommation est cependant dix fois plus importante qu'en 1930.

D'après le docteur Dauphin, on arrivera facilement à en faire consommer 200.000 à 300.000 hl. ; cela ne fera même pas un litre par habitant et par an, alors qu'on écoule annuellement 150 litres de vin par tête.

On arriverait facilement à 20 litres, d'après M. Daude-Bancel, ce qui, avec 55 millions de consommateurs (France métropolitaine et nord-africaine), ferait une consommation de 11 millions d'hl. de jus de raisin.

Ces chiffres de 1 à 20 litres par tête et par an ne sont certes pas élevés ; il est possible qu'on les voit bientôt réalisés, et même dépassés. Cependant, si on a tout lieu d'escompter un élargissement du marché du jus de raisin, il convient aussi de se rendre compte des difficultés qui freineront tôt ou tard ce mouvement. Aux personnes avisées de prendre, quand il en est encore temps, leur place parmi les producteurs.

Les possibilités d'absorption d'un marché doivent être envisagées à deux points de vue différents : les besoins de la clientèle, son pouvoir d'achat.

En ce qui concerne le premier d'entre eux, par la propagande on peut créer des besoins et les accroître dans des proportions souvent fantastiques.

Il est plus difficile d'agir sur le second : des périodes de crise et de prospérité alternant.

On parle des indigènes de l'Afrique du Nord : ils sont très friands de jus de raisin, mais leurs ressources sont limitées.

En ce qui concerne la métropole, plus ou moins rapidement, suivant les conditions économiques, il arrivera un moment où ce sera uniquement une question de concurrence entre des boissons différentes : propagande, accroissement de la qualité, diminution du prix.

Nous avons vu que les résultats déjà obtenus, pour le jus de raisin, sont encourageants, relativement à la qualité. Pour la surveiller, la Fédération française des Stations uvales et l'Office général des fruits de France ont créé une Commission de Contrôle des Jus de raisin et de fruits.

Au point de vue du prix, le jus de raisin est encore trop cher ; il se vend de 6 à 13 fr. le litre. Des chiffres moins élevés peuvent être prévus à bref délai, en améliorant d'une part la production, en favorisant d'autre part le commerce par une législation appropriée et des tarifs de transport moins élevés.

D'après le docteur Dauphin (1), ont pourrait bientôt vendre le jus de raisin 5 fr. le litre. « Depuis deux ans déjà, les frais de conservation ont beaucoup baissé, nous dit-il ; on admet aujourd'hui que, pour une maison ayant tout le matériel qu'il faut pour loger (cuves froides ou tanks à pression d'acide carbonique), le prix usine, au litre, se situe vers 4 fr., alors qu'il y a 2 ans, il fallait parfois compter 7 fr. 50. »

La possibilité de transporter le jus sous pression de gaz carbonique dans des tubes spéciaux et de le débiter directement au moyen de détenteurs adéquats, permet d'envisager d'autres économies.

---

(1) Enquête de *La Journée vinicole*. Début 1936.

Malheureusement, le jus de raisin est encore soumis aux mêmes règlements que le vin en ce qui concerne sa production et son transport d'un lieu à un autre ; il est suivi des mêmes acquits et supporte le même droit de circulation : 26 francs par hectolitre.

Cela complique et donne à cette boisson une infériorité par rapport aux eaux gazeuses qui circulent librement, une fois les droits payés.

Les tarifs de transport sont identiques à ceux des vins, supérieurs à ceux que l'on applique pour les eaux gazeuses.

En terminant ce petit travail, nous sommes amenés à envisager la place que pourraient prendre les coopératives de production et de distribution, leur statut spécial devant permettre d'offrir au consommateur un jus de raisin de bonne qualité, dans les meilleures conditions.

On voit en particulier, ces dernières années, de nouvelles coopératives vinicoles se créer ; le nombre d'adhérents s'accroît aux anciennes caves.

Pourquoi n'envisagerait-on pas la création de coopératives de jus de raisin ? On est, actuellement, mieux placé pour profiter des acquisitions récentes de la science et de la technidue, qu'à l'époque où fut créé le frigorifique de Nissan pour la conservation des raisins et des jus de ce fruit, usine qui donna, cependant, des résultats intéressants.

E. Nègre,
Chef de travaux
à l'École nationale d'agriculture de Montpellier.

SITUATION SANITAIRE DU VIGNOBLE DANS LE RHONE

Le mauvais temps persistant a déclanché dans le vignoble une invasion grave de maladies cryptogamiques (mildew, oïdium, black-rot) et entravé par surcroît la végétation normale de la vigne.

On a pris, généralement, les mesures voulues pour lutter efficacement et l'appareil foliaire est pratiquement, à l'heure qu'il est, à l'abri d'atteintes futures.

Pour ce qui est des raisins proprement dits, moins bien protégés par les traitements et par ailleurs beaucoup plus sensibles à l'action des agents extérieurs, le temps qu'il fera en août décidera de leur sort.

La pluie, c'est en particulier, la cochylis et l'eudémis et aussi la pourriture grise en fin de saison ; un temps sec et chaud, une récolte encore satisfaisante, mais malgré tout en recul sur celle de 1935, du point de vue de la quantité et probablement de la qualité.

La vinification pourra présenter, pour ces raisons, des difficultés auxquelles nous n'étions plus habitués depuis près de trois ans.

Une maturité imparfaite des fruits, d'ordre aussi bien physiologique que climatique, nous fera faire connaissance avec des moûts pauvres en sucres et en tanin, riches en acidité.

Nous ne reprendrons pas ici la question de la vinification des vendanges altérées, que nous avons traitée en détail dans notre brochure : « Principes de vinification » éditée par la Chambre d'Agriculture du Rhône, et à laquelle chacun pourra se reporter facilement le cas échéant. « Principes de vinifi-

cation », par M. Quittancon, éditée par la Chambre d'Agriculture du Rhône, en vente au Laboratoire d'Œnologie, 79, rue Nationale, à Villefranche, 1 fr. 50.

Toutefois, nous rappellerons les notions fondamentales sur lesquelles repose toute fabrication rationnelle.

Il sera peut-être difficile de vendanger à maturité complète, si le soleil ne réchauffe pas nos coteaux, si la vendange s'altère profondément sous les coups répétés du rot-brun, des vers et de la pourriture grise précédant d'autres formes de désagrégation fongiques et bactériennes. On vendangera donc comme on pourra en tous cas le mieux possible.

Le procédé de vinification, dit par « sulfitage et levurage » permettra d'éviter de graves mécomptes.

Nous avons décrit cette technique en maintes occasions ; elle ne présente aucune difficulté spéciale et peut être employée par tout viticulteur quelle que soit son installation vinicole.

L'emploi de l'anhydride sulfureux, sous ses diverses formes commerciales, permet seul de lutter avec succès contre les infections bactériennes et de prévenir la casse oxydasique, tous accidents très graves par leurs conséquences.

En outre, il facilitera le dépôt des lies, que l'on éliminera sans délai.

L'emploi de l'acide sulfureux permettra aussi d'obtenir des vins de coloration normale, par dissolution des matières colorantes des raisins.

Le levurage rendra les plus grands services, surtout si les vendanges s'effectuent sous la pluie. Dans ce dernier cas, il est même pratiquement indispensable.

La chaptalisation des moûts sera peut-être en honneur ; à ce sujet, nous ne saurions trop engager le viticulteur à se conformer à la législation en vigueur.

Nous croyons que les moûts pourront présenter une constitution anormale ; dans ce cas toute opération du genre de la détermination de la richesse saccharine à l'aide du mustimètre devra comporter l'application d'un coefficient de correction.

Ainsi et malgré une amélioration des conditions biologiques dans lesquelles se trouve la vigne, on ne saura apporter trop de soins aux opérations de fabrication et de conservation.

Nous suivrons d'ailleurs toute évolution de ces conditions de très près, de façon à renseigner utilement les intéressés.

Des réunions seront, en outre, faites en temps voulu, en accord avec MM. les Maires des différentes communes viticoles du département, afin de déterminer sur place, par l'examen des moûts, d'une façon précise, les dispositions à prendre pour limiter les accidents à la vinification.

M. Quittançon,

Ingénieur I. A. A. Licencié ès sciences,
Directeur du Laboratoire départemental d'œnologie
de la Chambre d'Agriculture du Rhône.

LE CONGRÈS
DE LA
CONFÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS VITICOLES DE BOURGOGNE
s'est tenu à Romanèche-Thorins

Plus de 250 personnes sont réunies sous la présidence de M. le docteur Ozanon, assisté de MM. Perraton, Vacher, etc.

M. Cahuet, maire de Romanèche-Thorins, souhaite la bienvenue aux congressistes et espère que l'année qui vient apportera aux vignerons non pas la prospérité, mais le bien-être.

M. le docteur Ozanon lui succède pour évoquer le souvenir des disparus, MM. Dubois, Fichet, Brac de la Perrière, Savant, etc. « Ce n'est peut-être pas un grand bonheur d'être vigneron, dit l'orateur, en tous cas, c'est un grand honneur ». Puis il rappelle les sociétés nouvellement adhérentes, l'effort fait tout au long de l'année et félicite MM. Vacher, Blanc et Perraton, nouveaux promus dans l'ordre de la Légion d'honneur.

Une cérémonie rapide, mais émouvante, a lieu ensuite : la remise à M. Perraton, de la Légion d'honneur par M. Ozanon, devant toute la salle debout.

Et nous en arrivons avec M. Perraton à une question ardue et d'actualité plus que jamais, celle des appellations d'origine. On sait qu'elles ont été créées pour garantir dans toute la mesure du possible la qualité des vins des grands crus.

Les discussions sur ce point ont été ardues. Elles ne sont point encore terminées. Il s'agit maintenant de différencier les appellations d'origine qui s'appliquent à des vins fins dont la qualité sera contrôlée, de celles qui recouvrent les vins ordinaires. Reste à savoir l'attitude que doivent avoir les producteurs de vin fins en face de la nouvelle législation. Il est hors de doute que le résultat sera de donner une plus-value aux vins de qualité qui s'y rallieront. Il est certain également que ceux qui en éluderont les charges et les obligations seront naturellement considérés comme ayant des vins inférieurs, puisqu'ils n'en admettent pas le contrôle La conclusion est toute indiquée. Il serait tout à fait paradoxal de voir réclamer des mesures de protection énergiquement en toutes circonstances, et, d'autre part, de ne pas soumettre au moindre contrôle tendant à faciliter la protection et la rendre moins efficace.

M. Boulay, député de Saône-et-Loire, prend la parole pour exposer l'état de la législation actuelle, les raisons pour lesquelles elle est forcément si confuse, ainsi que ce qu'on peut attendre de l'avenir.

Les vœux

Quelques vœux sont déposés ensuite et adoptés.

Vœu tendant à la diminution des charges qui pèsent sur la circulation des vins : diminution des frais de transport, coefficient 5 d'avant-guerre,

que les appellations d'origine contrôlées soient étudiées et qu'une solution intervienne au plus tôt, en tout cas avant la déclaration de récoltes de la prochaine vendange.

Suppression de l'échelonnement, des arrachages et de la limitation des plantations pour les vins à appellation contrôlée. N.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Syndicat des vignerons des Cotes-du-Rhône.— Le Conseil d'administration du Syndicat s'est réuni le samedi 2z août, au siège social.

Le Président a rendu compte des débats qui ont eu lieu au Congrès de Narbonne et à la Commission interministérielle de la viticulture.

Il a fait connaître également à l'Assemblée qu'il a posé la candidature des Côtes-du-Rnône pour la Fête nationale du Vin en 1938. Dans sa dernière réunion le Conseil de propagande a bien voulu décider que ces fêtes auront lieu en 1938 à Avignon et à Châteauneuf-du-Pape. Il en résulte que le Syndicat aura à choisir la reine des Côtes-du-Rhône qui recevra le drapeau des vins de France à Angers en mai prochain.

Le Syndicat général aura à faire appel au concours de toutes les collectivités intéressées pour que cette manifestation, qui sera honorée de la présence de M. le Président de la République, soit célébrée avec l'éclat indispensable.

Le Président fait ensuite connaître l'état de l'expertise en délimitation des Côtes-du-Rhône. On peut espérer, devant l'activité déployée par les experts, qu'elle sera terminée à la fin de l'année.

Le mémoire sur la législation viticole du point de vue des producteurs de coteaux adopté par le Comité d'entente des producteurs de vins supérieurs de Vaucluse, est alors lu au Conseil. Ce dernier décide de le reprendre aussi au compte du Syndicat général.

Enfin, en raison du deuil qui frappe le Syndicat de Saint-Péray, en la personne de son Président, M. Chauvinc, le Conseil decide que l'Assemblée générale aura lieu dans le Gard. Les Syndicats locaux sont chargés de s'entendre pour l'organiser.

La séance est levée à 16 heures.

Ecole d'agriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully (Rhône). — L'examen pour l'obtention des bourses d'Etat, du Département et des Pupilles de la Nation, est fixé au jeudi 10 septembre, à 8 h. 30 du matin, à l'Ecole même.

La rentrée aura lieu le vendredi 25 septembre, avant midi.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Directeur de l'Ecole, sur rendez-vous préalable. Téléphone : 1, Ecully.

* * *

L'Ecole située à 500 mètres de Lyon, dépend du Ministère de l'Agriculture. Elle comporte un domaine de 11 hectares, avec un verger et des pépinières de toutes espèces d'arbres fruitiers, — des collections d'arbres fruitiers, de raisin de table et de cuve, de roses, de fleurs vivaces, de fleurs annuelles, d'arbustes à fleurs, d'arbustes à feuillage persistant, des jardins floraux, des jardins potagers, — un vignoble et des pépinières de vigne.

Les bâtiments scolaires sont situés dans un superbe parc d'agrément.

L'Ecole forme essentiellement des arboriculteurs, des viticulteurs, des régisseurs ou contremaîtres d'exploitations viticoles ou arboricoles ou florales, — des pépiniéristes, — des maraîchers, — des fleuristes, des entre-

preneurs de travaux horticoles, des jardiniers de maisons bourgeoises ou de villes, — des commerçants spécialisés aptes à donner des conseils à leur clientèle.

La durée des études est fixée à 2 ans. Mais l'Ecole prépare, en 3e année notamment, le concours de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles ; cette troisième année est également recommandée aux élèves diplômés, désirant perfectionner soit leur culture générale, soit leurs connaissances pratiques.

L'examen des bourses est fixé au 10 septembre 1936 . La rentrée aura lieu le 25 septembre 1936.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser, sur rendez-vous préalable, au Directeur de l'Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully (Rhône). Téléphone : 1, Ecully.

Ecole régionale d'agriculture d'Ondes (Hte-Garonne). — Le Concours d'admission et des bourses à l'Ecole régionale d'agriculture d'Ondes ainsi que l'examen d'entrée en 3me année préparatoire au Concours des Ecoles nationales aura lieu, à Toulouse (préfecture), le lundi 14 septembre.

Les candidats âgés de 13 ans au moins, titulaires du certificat d'études primaires ou d'un titre universitaire équivalent et ne sollicitant pas de bourse peuvent être admis sans concours jusqu'à concurrence des places disponibles.

Grâce à sa situation dans la belle vallée de la Garonne avec accès facile (à 20 km. de Toulouse et à 30 km. de Montauban), son domaine de plus de 100 hectares en partie irrigable et soumis à la polyculture, son vignoble avec pépinière, son élevage et sa laiterie, sa culture maraîchère, fruitière et florale, son outillage moderne et ses ateliers de réparation, l'Ecole régionale d'agriculture d'Ondes répond par la variation de ses méthodes d'exploitation à toutes le combinaisons culturales mises en œuvre dans la région.

Les inscriptions sont reçues à la direction de l'Ecole régionale d'agriculture, à Ondes (Haute-Garonne), et le progamme adressé gratuitement sur demande.

Ecole d'horticulture d'Hyères. — *Examen d'entrée.* — L'examen d'entrée à l'Ecole d'horticulture d'Hyères (Var), aura lieu le lundi 28 septembre, à 8 heures du matin, au siège de l'Etablissement.

La rentrée aura lieu le lendemain.

Située sous un climat idéal, dans un site merveilleux, à 3 kilomètres de la mer, l'Ecole d'Hyères produit sur son domaine de 20 hectares, des légumes, des fruits, des fleurs et de la vigne.

Les élèves y trouvent le meilleur confort et ont toutes facilités pour apprendre le métier de jardinier et de viticulteur.

S'adresser au Directeur de l'Ecole.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — Sans changement, bien que la récolte continue de se réduire. Les trois dixièmes y sont pour beaucoup. Mais les vins logés sont bien tenus.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Prix de gros à gros. — Vin rouge 9°5 environ, 135 fr. ; vin rouge 10 degrés, 140 fr. ; Corbières 11 degrés, 150 fr. ; Algérie 11 degrés, 155 fr. ; Algérie 12 degrés, 165 fr. ; vin blanc ordinaire, 140 fr. ; vin blanc supérieur 160 fr.

Ces prix de gros à gros s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, aux usages de la Place livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 31 août 1936	Cours du 7 septembre 1936
Vins rouges 8° à 10°.	4,55 à 5 fr. 10	9 à 9 fr. 50	8,50 à 9 fr. 00
Vins rouges 9°.....		9 fr. 25	
Costières supérieur.	4,75 à 5 fr. 25	8 fr. 50 à 9 fr.	9 fr. 9 fr.75
Costières 10° à 12°..		9 à 9 fr. 75	
Blanc de blanc		9 fr. à 9 fr. 25	9 fr, à 9 fr. 55
Clairette	4,10 à 4 fr. 80	9 fr. 25 à 9 fr. 50	
Rosé paillet gris....		9 fr. à 9 fr. 25	
Rouges moyens....		8 fr. 90	8 fr. 90

Affaires peu nombreuses. Les vendanges commencent cette semaine dans le Gard. La propriété est toujours très résistante et espère obtenir des cours plus élevés après les vendanges.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes : 1.200 hl. 8°5, 75 fr. ; 300 hl. 10°, 95 fr. ; 150 hl. 9°5, 85 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 25 août 1936	Cours du 8 sept. 1936
8°5 à 10°.....	4,75 à 5 fr. 00	8,50 à 8 fr. 75	8 fr. 90
9° prix moyen		8 fr. 00	8 fr.50 à 9 fr. 75
° à 11°.....		9 fr. à 9 fr. 30	9 fr. à 9 fr. 30
Blancs de blancs ...			
12° à 14°.....			

Béziers — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — **Cote officielle des vins.**

	Cours 1935	août 28 1936	4 septembre 1935
Rouges.....	4,50 à 5 fr. 00	8 fr. 50 à 9 fr. 25	8 fr. à 9 fr. 25
Rosés et Blancs.....	4,75 à 5 fr. 00	Pas de cote	9 fr. 25 à 10 fr.
Vins log. nov.-déc..	4,50 à 4 fr. 75	9,25 à 9.50 le degré	8 fr. 75 à 9 fr. 9 fr. 25

— Marché sans animation. On a liquidé quelques foudres de conservation douteuse à 8 fr. 50. Les vins normaux se payent 8 fr. 75 à 9 fr. Sur cette base, on a traité quelques affaires parmi lesquelles :

Près Béziers, 575 hectos, 9°7 à 85 ; près Béziers, 1 000 hectos, 9°3 à 88, logement novembre ; près Nissan, 480 hectos, 9°5 à 86 ; près Montblanc, 660 hectos, 9°6 à 84; près Cazouls-les-Béziers, 500 hectos, 10° à 94 logement novembre.

Olonzac 31 août. De 9 à 9 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 31 août 1936: vin rouge 1935, 9° à 12° : 8,75 à 9 fr. 50 le degré.

Narbonne. — Cote officielle du 3 septembre 1936.— Vins du Narbonnais 8,75 à 9 fr. 75 le degré ; moyenne des 9°, 9 fr. 00 le degré.

Eau-de-vie de marc au-dessous de 70 degrés, 410 à 420 fr. les o/o degrés.

— On signale quelques demandes du commerce ; mais la propriété préfère attendre.

Affaires traitées :

1.000 hl. 9°5, 9 fr. 75 le degré, logé décembre; 1.200 hl. 11°, 10 fr. le degré, logé décembre ; 600 hl 11°, 9 fr. 75 le degré, à retirer ; 1.600 hl. 11° 10 fr. le degré, logé décembre ; 700 hl. 9°2, 9 fr. 25 le degré, logé décembre ; 2.000 hl. 10°5, 97 fr. l'hl., logé décembre ; 1.100 hl. 10°, 91 fr. l'hl., à retirer: 800 hl. 10°4, 98 fr. l'hl.

Carcassonne.— Cote officielle du 5 septembre 1936.— 8°5 à 11°, 8 fr. 75 à 9 fr. 50 le degré ; moyenne des 9° : 9 fr. le degré. Animation superficielle du marché car les affaires effectivement conclues, sont encore peu nombreuses ; la résistance de la propriété est devenue plus vive.

Lézignan, le 2 septembre 1936. — Minervois et Corbières : 9 fr. à 9 fr. 50 le degré.

— Tendance soutenue surtout marquée pour les vins logés.

En retiraison immédiate, on peut obtenir le prix de 9 fr. le degré, mais il faut payer au minimum 9 fr. 50 et plus fréquemment 9 fr. 75 et même 10 fr. pour des vins logés novembre ou décembre.

On commencera à vendanger mardi ou mercredi prochain.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Lézignan, 700 hl. 9°5, 90 fr. logé novembre, paiement le 15 septembre ; près Fabrezan, 300 hl. 10°4, 9 fr. 50, retiraison décembre; près Luc-sur-Orbieu, 140 hl. 9°6, 84 fr., retiraison immédiate.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935 du 22 août 1936	Cours du 29 août 1936	Cours du 5 septembre 1936
8°5 à 11°	5,00 à 5,25	6 fr. 50 à 9 fr.	8 fr. à 9 fr.
13°		9 fr. à 9 fr. 75	9 fr. à 9 fr. 75
11° à 12°	4,75 à 5,00		
12° à 13		8 fr.	moy. 9°, 8 fr. 50

BOUCHES-DU-RHÔNE. — A Marseille, vins de la région rouges, blancs et rosés 8°5 à 11°, 8,75 à 9 fr. 75; vins d'Algérie, rouges rosés et blancs 12 12° à 11 fr. 75.

ALGÉRIE 12 septembre 1936. — **Alger.** — Les vendanges ont commencé sur le littoral et dans la plaine plus tôt que l'époque escomptée en raison de la pourriture qui était menaçante. Les premiers résultats laissent prévoir une augmentation du degré et aussi une diminition corrélative de la quantité.

Cours raffermis. On paie les vins en retiraison immédiate ds 8 fr. 50 à 9 fr. le degré de 10° à 12° et au-dessus de 9 fr. pour les logés.

Quelques petits lots en vins nouveaux ont été traités entre 8 fr. 50 et 8 fr. 75 le degré décuvage.

Oran. — Marché très ferme et très actif sur la base de 10 fr. le degré, enlèvement immédiat. Pour les vins logés, première quinzaine octobre, la propriété demande le prix de 10 fr. 25 à 10 fr. 50, qui est refusé par le commerce. Celui-ci fait d'autre part des offres très nombreuses sur souches à 10 fr. le degré, mais la propriété ne s'y intéresse pas, en raison du déficit des vendasges.

Rouge vieux et nouveaux le degré 10 fr.; rosé vieux et nouveaux 10 fr.; blancs vieux et nouveaux à 10 fr. le degré.

TUNIS, 29 août 1936. — Les prix sont pour la marchandise courante de 8 fr. 75 à 9 fr. 50 le degré. En logé. les prix sont de 9 fr. 50.

Les vendanges qui sont un peu retardées, commenceront le 1er septembre. On s'attend à un déficit de 20 p. 100 environ.

TARTRES

Marché de Béziers du 4 septembre 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.....	2,30 à 2 fr. 40 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique.....	
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o.....	manque
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	3 fr. 30 — —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ. Tendance ferme.

LES RAISINS

Pignan. — 7 sept., chasselas, 200 à 225 ; clairette, 180-200 ; admirables, 200-250 ; œillades muscats, 250-325.

Tarascon-sur-Rhone. — 7 sept., 35.000 kg. de chasselas vendus de 240 à 260 ; admirables, 240-260 ; aramons, 135-150 ; Muscats de Hambourg, 250. Vente active. Cours en hausse.

Jonquières-Saint-Vincent. — 20.000 kg. raisins diverses qualités vendus de 120-180 francs.

Villeneuve-les-Maguelone. — 7 sept., chasselas, 175-200 ; œillade, 130 ; bourret, 140 ; aramon, 110-120.

Pujaut. — 82.000 kg. de raisins vendus de 195 à 225.

Gignac. — 2.000 kg. chasselas doré 175 à 200 fr. Le marché aux chasselas est fermé à partir du 10 septembre. L'ouverture de ce marché aux servants sera annoncée ultérieurement.

CÉRÉALES

Un décret enregistrant les décisions du Conseil de l'Office national interprofessionnel du blé, concernant le prix d'achat et le prix de rétrocession du blé, vient de paraître au *Journal officiel*.

Par ce décret, le prix du blé est fixé à 140 francs le quintal, à partir du 1er septembre 1936, avec majoration mensuelle d'un franc jusqu'au 31 janvier 1937 et de 1 fr. 50, pour les mois suivants.

Les bonifications sont fixées ainsi qu'il suit : de 73 kilogs à 73 kilogs 999 à l'hecto ; 1 franc par quintal, de 74 kilogs à 74 kilogs 999 à l'hecto : 1 franc par quintal et ainsi de suite jusqu'à 79 kilogs 999.

Les réfactions seront les suivantes : de 71 kilogs 499 à 71 kilogs à l'hecto, 0 fr. 50 par quintal ; de 70 kilogs 999 à 70 kilogs, 1 franc par quintal ; de 69 kilogs 999 à 69 kilogs, 1 franc par quintal ; de 68 kilogs 999 à 68 kilogs, 1 fr. 50 par quintal ; de 67 kilogs 999 à 67 kilogs, 1 fr. 50 par quintal.

Au-dessous de 67 kilog, le blé ne sera plus considéré comme loyal et marchand. Le prix de rétrocession du quintal de blé à la meunerie est fixé à 2 francs au-dessus du prix d'achat valable pour le mois en cours.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 30 août au samedi 5 sept. 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	»	»	21.2	14.2	»	3.0	«	«	24.0	11.8	»	»
Lundi.....	25.4	10.6	21.6	13.4	«	0.1	23.8	9.6	21.8	16.3	»	15.4
Mardi.....	29.0	11.6	17.3	14.8	«	8.4	25.8	11.4	17.6	13.0	«	17.2
Mercredi...	27.0	15.4	16.2	11.4	»	4.0	22.7	12.0	15.8	10.4	»	4.1
Jeudi.....	27.0	12.8	17.0	8.8	«	5.1	24.0	12.6	17.0	8.2	»	2.5
Vendredi...	28.4	11.6	20.2	9.2	«	«	25.0	10.2	18.4	7.6	»	trac.
Samedi.....	28.0	13.0	24.6	16.6	«	«	25.7	9.2	24.2	14.0	«	»
Total ...					67.7	78.1					92.9	82.6
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	«	»	20.8	12.5	«	2.2	»	«	12.4	12.2	«	3.6
Lundi.....	27.0	11.6	21.4	13.8	«	3.1	23.7	11.4	19.8	12.4	»	14.7
Mardi.....	28.4	12.0	21.8	14.7	«	5.3	27.2	13.2	21.0	12.3	«	0.1
Mercredi....	31.0	14.0	17.5	12.4	«	12.2	26.0	15.2	14.2	11.8	»	10.8
Jeudi.....	32.2	15.0	17.9	8.5	«	4.2	25.8	12.7	19.0	8.0	»	1.3
Vendredi...	32.0	13.2	22.6	8.0	«	«	26.9	11.6	21.0	6.4	»	1.0
Samedi.....	30.0	10.2	30.0	12.8	»	»	27.2	17.0	27.0	8.2	»	«
Total...					80.5	123.7					121.3	100.6
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	»	«	15.0	14.0	»	11.0	»	»	20.5	14.7	«	18.5
Lundi.....	23.6	7.5	15.6	12.8	«	27.0	11.0	11.0	20.1	14.2	«	4.4
Mardi.....	26.4	9.8	23.0	13.0	«	»	26.4	11.8	22.4	12.9	«	19.6
Mercredi....	27.0	11.6	19.0	12.0	»	0.2	26.9	13.8	17.4	13.8	«	20.5
Jeudi.....	26.2	11.0	17.6	10.3	«	trac.	26.0	12.8	20.8	10.8	«	«
Vendredi...	28.8	10.0	22.4	6.5	»	trac.	28.9	11.5	20.9	9.3	»	4.2
Samedi.....	27.9	11.1	29.0	10.8	»	»	28.7	12.6	27.0	10.6	»	«
Total...					104.7	140.9					97.7	146.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	»	»	22.6	9.9	«	2.6	«	«	22.7	18.3	«	38.3
Lundi.....	28.0	10.2	22.2	12.0	«	0.3	36.1	14.4	24.0	»	»	trac.
Mardi.....	32.0	13.2	20.5	13.3	»	8.6	30.3	14.8	23.9	16.3	«	«
Mercredi...	31.9	16.2	17.8	11.8	»	10.4	29.2	14.8	24.6	»	«	3.9
Jeudi.....	32.5	13.2	18.6	8.9	»	16.2	»	»	23.8	11.5	«	«
Vendredi..	33.0	15.1	25.0	9.2	«	«	30.0	14.6	28.8	12.8	«	«
Samedi.....	32.0	14.1	31.0	11.9	«	«	29.2	17.0	25.2	12.7	«	«
Total....					86.9	138.1					7.0	55.2
	Toulouse						**Cuers**					
Dimanche..	»	«	21.8	14.6	»	1.6	»	»	25.4	16.8	«	60.2
Lundi.....	28.9	10.3	20.4	13.6	»	7.6	»	«	24.3	11.6	»	»
Mardi.....	31.4	12.2	23.9	14.4	»	0.6	»	»	26.2	14.9	«	«
Mercredi...	33.7	12.2	18.4	13.3	»	3.5	«	«	24.8	12.1	»	8.3
Jeudi.....	33.0	13.2	20.6	10.2	»	»	«	»	24.0	11.9	«	«
Vendredi..	34.5	13.8	24.4	9.0	»	«	»	»	25.8	15.0	»	«
Samedi.....	33.9	13.1	27.0	15.8	«	«	»	«	26.1	10.2	»	«
Total....					41.5	102.6					«	92.1
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	«	»	22.4	14.6	»	9.8	33.2	18.5	26.4	16.9	«	«
Lundi.....	28.5	16.6	25.0	16.5	»	0.4	35.8	17.9	28.0	13.5	«	«
Mardi.....	27.8	16.4	25.9	18.0	«	«	34.5	14.9	27.0	15.9	»	«
Mercredi..	29.4	14.8	25.0	16.5	«	«	34.2	16.2	29.0	16.9	«	«
Jeudi.....	29.0	15.6	22.8	14.6	«	»	29.2	14.8	26.6	16.3	«	»
Vendredi...	28.4	17.8	22.6	11.6	«	»	28.7	20.5	29.0	15.9	4.3	«
Samedi.....	28.4	19.5	25.1	16.8	»	»	29.9	17.8	30.1	13.1	6.2	«
Total....					20.9	37.7					71.8	62.3

Observations. — Eté.